

Bilag 1 Kravspecifikation

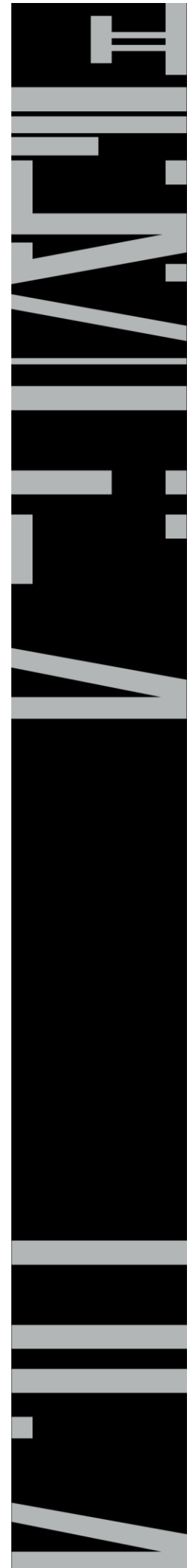
Vedrørende café, restaurant og kantine

samt forplejning til møder og arrangementer på

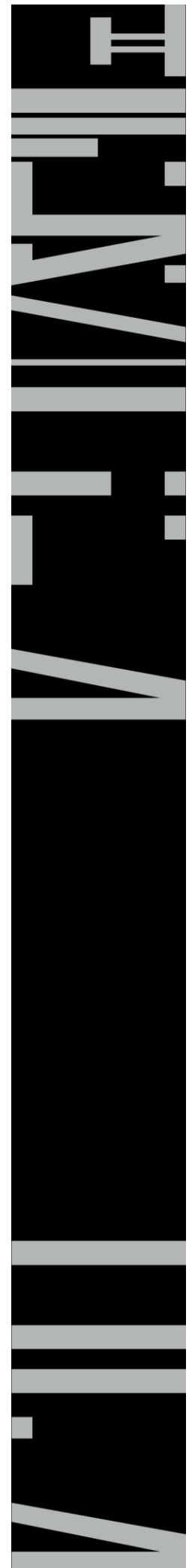
Det Danske Filminstitut

Forpagningens genstand	<p>Forpagningen omfatter drift af café, restaurant SULT og kantine, herunder med leverancer af forplejning til møder og arrangementer på Filminstituttet, jf. afsnit 1 i Udbudsbetingelserne.</p> <p>Café og restaurant vil være åben for offentligheden, mens kantine vil være forbeholdt Filminstituttets medarbejdere og lejere.</p>
Lokalefaciliteter	I alt 441,2 m ² , jf. bilag 2 i forpagningskontrakten.
Løsøre	Vedrørende løsøre, service og fastmonteret driftsinventar henvises til punkt 18.3 og bilag 3 i kontrakten.
Forpagtningsafgift og anden økonomi forbundet med forpagtningen	<p>Forpagter betaler en løbende afgift til Filminstituttet som vederlag for samtlige rettigheder, som Forpagter er tillagt i henhold til forpagtningskontrakten. Betalingen udgøres af følgende 3 elementer:</p> <ul style="list-style-type: none">• Forpagter betaler en årlig grundafgift til Filminstituttet (udgør i dag 830.000 kr. årligt). Det er grundafgiften ansøger byder på i ansøgningen.• En omsætningsafhængig betaling på 5 pct. af omsætningen over 7 mio. kr., som forpagter betaler til Filminstituttet.• Filminstituttet betaler et årligt tilskud til forpagter på 300.000 kr. Tilskuddet går udelukkende til dækning af en del af de lønudgifter forpagter afholder i forbindelse med drift af kantinen, jf. Finansministeriets budgetvejledning fra 2016 og forpagtningskontraktens pkt. 13.16.
Årlig omsætning 2017	Samlet omsætning for café, restaurant SULT og kantine 14,5 mio. kr. Kantinens omsætning udgjorde ca. 0,9 mio. kr. i 2017.

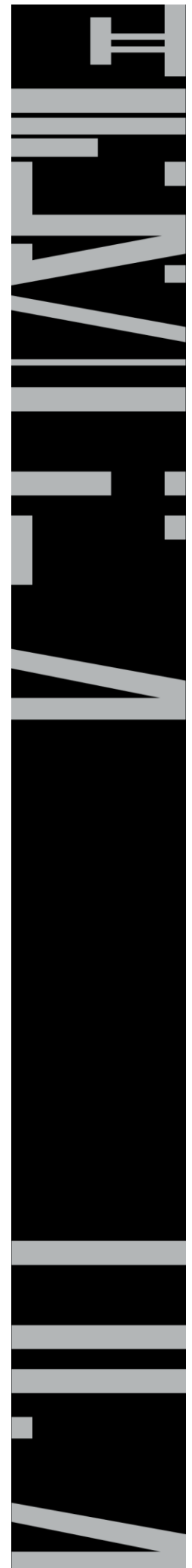
Antal medarbejdere på Det Danske Filminstitut	Ca. 140 medarbejdere og 45-50 lejere.
Restaurantens kapacitet	Ca. 220 siddende gæster.
Forpagtningsperioden	D. 1. januar 2020 til og med 31. december 2023. Forpagtningen kan herefter forlænges med yderligere 2 år.
Åbningsdage	Caféen og restaurant følger Cinematekets åbningstider kl.09.00-24.00 og holder åbent alle ugens dage. Lukket særlige helligdage og i slut juli. Kantinen holder åbent for frokost fra kl. 11.30 til 13.30 på alle arbejdsdage. Kantinen holder lukket på helligdage.
Koncept	<p>Forpagter har pligt til at drive café og restaurant, så disse lever op til det generelle kvalitets- og serviceniveau på Filminstituttet.</p> <p>Der lægges vægt på hurtig betjening af publikum i forbindelse med biografforestillingerne, men der ønskes også, at SULT skal tiltrække frokost- eller middagsgæster, der ikke er i Cinemateket for at se film. Institutionens beliggenhed i Københavns centrum kan anvendes til at skabe et alment kundegrundlag udefra.</p> <p>Filminstituttet forventer generelt, at SULT bidrager med følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giver publikum samt andre besøgende en god oplevelse, samt medvirker til at tiltrække nye målgrupper og kunder. • Sikre en fornuftig balance mellem høj kvalitet med friske råvarer og et rimeligt prisniveau, der er afstemt med Cinematekets målgrupper. • Sikre et højt serviceniveau for alle slags publikum og kunder, både private gæster og ved indlejninger/arrangementer. • Skaber et naturligt mødested for personer beskæftiget i filmbranchen. • Er en naturlig samarbejdspartner med Cinemateket i arrangementer, der kombinerer film- og mad oplevelser. <p>Caféens, restaurantens og kantinens overordnede koncept – og væsentlige ændringer heri – skal godkendes af Filminstituttet.</p>



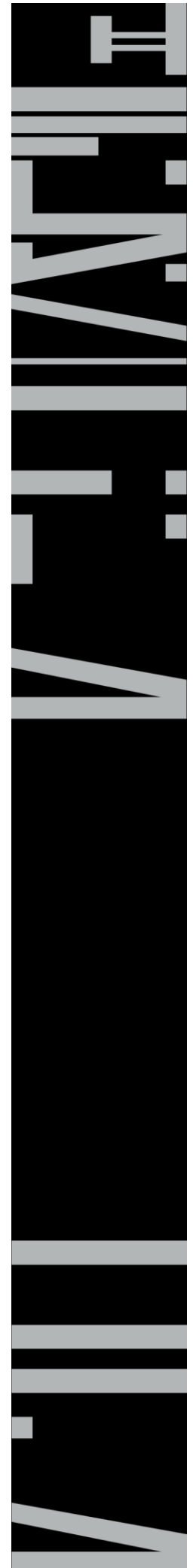
Kvalitet	<p>Det er et krav, at forpagter opretholder et højt kvalitetsniveau i både caféen, restauranten og kantinen og ved alle arrangementer uanset størrelse.</p> <p>Derudover er det et krav, at kvaliteten afspejles i menuen, der altid fremstår indbydende, præsentabel og skal være tilberedt af friske råvarer.</p>
Restaurant	<p>Sortimentet i restauranten skal passe til Filminstituttets gæster, dvs. både biografgæster og andre besøgende i dag- og aftentimerne.</p> <p>Der skal både være mulighed for at indtage frokost og middag i restauranten samt tilbydes kager, sandwich og drikkevarer til rimelige priser.</p> <p>Priserne skal være i overensstemmelse med madens kvalitet og med prisniveau, der stemmer overens med Cinematekets publikum.</p> <p>Ved indlejninger forventes det, at Forpagter er i stand til at tilbyde forplejning til større selskaber og dagskonferencer, der afholdes i Filminstituttets lokaler og sikre det samme kvalitets- og prisniveau som i restauranten.</p> <p>Forpagter skal desuden kunne tilrettelægge menu og forplejning i overensstemmelse med kundens ønsker og overholde tidsplanen for kundens program.</p> <p>Forpagter sørger for, at serveringspersonalet har et overordnet kendskab til Filminstituttets aktiviteter, herunder biografprogram.</p> <p>Forpagter forpligter sig til i Restaurant SULT at have særlige personalepriser til Filminstituttets personale på aftenvag/aftenarbejde uden for kantinens åbningstid. Det er gældende uanset, om Forpagter har andre arrangementer.</p>
Café	<p>Caféen er i udgangspunktet tiltænkt Cinematekets biograf- og bibliotekpublikum og skal inden for åbningstiden give disse mulighed for hurtigt at købe cafévarer, mens de opholder sig i foyeren.</p>



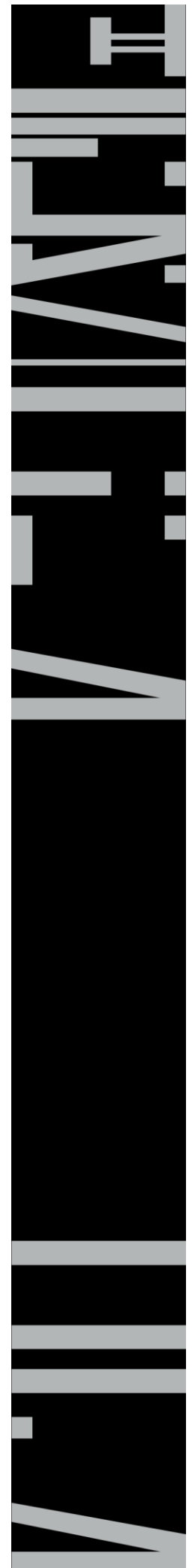
	<p>Caféen kan, så længe der kan opnås tilladelse, også opstille udendørs borde ved Gothersgade/Lønporten og servere ved disse.</p> <p>Caféen skal være et hurtigt alternativ til restauranten og forventes at kunne servere et hurtigt måltid, f.eks. sandwich/suppe/kage samt naturligtvis drikkevarer.</p> <p>Priser i caféen skal være fordelagtige i forhold til restauranten, uden at dette betyder forringet kvalitetsniveau.</p> <p>Caféen kan servere 'to-go' og 'take-away'. Sortiment i caféen skal afspejle Filminstituttets profil og identitet. Der kan således ikke sælges popcorn eller lignende.</p> <p>Kioskvarer som slik og konfektur er ikke en del af caféens sortiment, men forhandles i Cinematekets billetsalg. Caféen kan dog godt sælge is.</p> <p>Filminstituttet sørger for, at caféen er udstyret med filmtidsskrifter. Forpagter skal sørge for at dagens aviser altid er at finde i caféen. Med daglige aviser forstås som minimum Politiken, Berlingske Tidende, Information og Weekendavisen.</p> <p>Der gælder særlige forhold ved større indlejninger, jf. pkt. 12.9 i kontrakten.</p>
<p>Kantinen</p>	<p>Kantinens lokaler må benyttes til daglig bispisning af Filminstituttets medarbejdere og lejere samt deres gæster.</p> <p>Personalet har ret til at spise medbragt mad i kantinen. Der etableres selvafrydning. Dog påhviler det Forpagter og dennes personale at tørre borde af og at bringe brugt service m.m. til opvask og at vaske servicet op.</p> <p>Kantinen skal holde åbent for salg af mad fra kl. 09.00 til kl. 13.30 på alle arbejdsdage året rundt. Filminstituttet informerer kantinen om større samlet fravær af medarbejdere samt ferieplaner af hensyn til kantinens bemanning. Medarbejdere skal kunne købe frokostvarer fra kl. 11.30.</p>



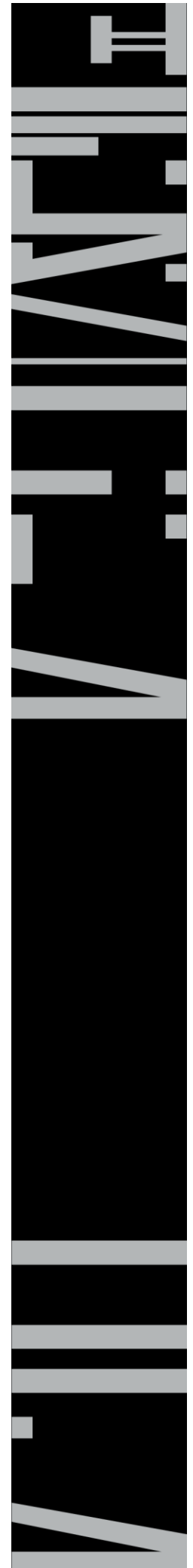
	<p>Forpagter skal efter nærmere aftale tilbyde salg af takeaway middagsmad til medarbejderne til medarbejderpriser, såfremt Filminstituttet efterspørger dette.</p> <p>Kantinen skal være i stand til at levere koldt og varmt køkken og er berettiget til og forpligtet til at forhandle de varer og yde de serveringer, som sædvanligvis finder sted i virksomheder af denne art.</p> <p>Blandt sortimentet i kantinen skal der kunne leveres morgenmad, sandwich, smørrebrød, salater, en varm dagens ret samt kager og en daglig vegetarret.</p> <p>I ugens løb ønskes en varieret menu i forhold til kød, fisk og vegetarretter.</p> <p>Der ønskes fisk 2 gange om ugen og et passende og varieret tilbehør til dagens ret.</p> <p>En gang om ugen i vinterhalvåret, skal der fast også tilbydes en suppe ud over den daglige menu.</p> <p>På salatbordet bør der være minimum 3-4 forskellige salater, hvoraf ca. halvdelen er uden dressing. Der skal endvidere være et udvalg af dressinger at vælge imellem samt fx sennep, remoulade og lignende alt efter, hvilken ret der serveres.</p> <p>Det skal sikres, at der er et væsentligt udbud af økologiske fødevarer særligt inden for de varegrupper, hvor den økologiske produktion er betydelig. I det omfang det kan lade sig gøre, bør det fremgå, hvilke madvarer, der er økologiske.</p> <p>Maden skal være sund, ernæringsrigtig, varieret og spændende.</p> <p>Det forventes, at der benyttes friske råvarer, og at køkkenet serverer en menu efter sæson.</p> <p>Der skal sælges sodavand og vand i kantinen, og der kan endvidere sælges et mindre udvalg af kioskvarer.</p> <p>Det daglige salg til medarbejderne i kantinen skal foregå kontant direkte ved købet eller efter nærmere aftalte retningslinjer.</p>
--	---



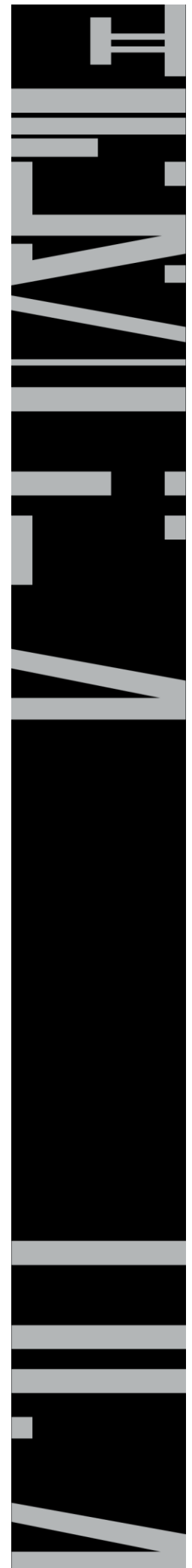
	<p>Menuen skal være synlig i kantine.</p> <p>Forpagter skal sørge for at tilbyde en præsentabel frokost, holde kantineborde og saltbordet rene samt sørge for salt/peber bøsse på bordene.</p> <p>Forpagter er forpligtet til at samarbejde med et eventuelt kantineudvalg nedsat blandt Filminstituttets medarbejdere og lytte til ønsker fra kantineudvalget.</p>
<p>Arrangementer</p>	<p>Arrangementer kan spænde fra receptioner, brancheseminarer og større fester til større events som Kultur natten og Open Air.</p> <p>Større arrangementer og receptioner både internt og eksternt varsles i udgangspunktet senest 7 dage før afviklingen. I tilfælde af uforudsete arrangementer, der skal afvikles indenfor 7 dage, forpligter Filminstituttet sig til at forhøre sig hos Forpagter om Forpagter kan levere til det pågældende arrangement. Såfremt Forpagter ikke kan eller har mulighed for at efterkomme dette, er Filminstituttet berettiget til at anvende en anden leverandør.</p> <p>Arrangementer kan være placeret indenfor og udenfor Cinematekets åbningstid.</p> <p>Forpagter er forpligtet til at levere traktementer til alle arrangementer på Filminstituttet og berettiget til levering ved eksterne arrangementer, dog med undtagelse af Cinemateks arrangementer i Asta Bar, hvor Cinemateket er berettiget til at arrangere egen bar-drift.</p> <p>Cinemateket kan også benytte andre leverandører ved egne arrangementer. Det gælder arrangementer både i og uden for normal åbningstid.</p> <p>Forpagter er forpligtet til at fastholde et rimeligt prisniveau til Filminstituttets egne arrangementer ved at tilbyde en fastkunderabat på 20 % til Filminstituttet ift. SULT's normale markedspriser til større arrangementer.</p> <p>Ved arrangementer, hvor Filminstituttet er arrangør eller medarrangør, forbeholder Filminstituttet sig ret til at servere sponsorerede eller egne varer uden beregning af proppenge.</p>



	<p>Det aftales fra gang til gang, hvorvidt Forpagter eller Filminstituttets personale forestår serveringen. Anvendes Forpagters personale, betaler Filminstituttet personalets timeforbrug.</p> <p>Eksterne arrangementer, der lukker SULT for andre gæster, skal forudgående godkendes af Filminstituttet. Ved eksterne arrangementer forstås arrangementer, der ikke holdes for Filminstituttets regning.</p> <p>Forpagter varsler skriftligt Filminstituttet i god tid inden arrangementets afholdelse.</p> <p>SULT vil i den forbindelse skulle respektere Filminstituttets virke. Det betyder bl.a., at der altid skal være adgang gennem SULT til biograf Benjamin og FILM-X.</p>
Møder	<p>Forpagter er efter anmodning forpligtet til at levere mad og drikkevarer fra kantinen til interne møder og fra restauranten til møder for eksterne gæster, der lejer sig ind på Filminstituttet.</p> <p>Forpagter er endvidere forpligtet til at levere mad og drikkevarer til Filminstituttets øvrige lejere. Der skal kunne leveres ud over kantinens åbningstid.</p> <p>Bestillinger skal afgives senest dagen før kl. 15.00. Der kan dog forekomme undtagelser, hvor det ikke er muligt at overholde denne tidsfrist. Disse tilfælde skal imødekommes i det omfang, det er muligt.</p> <p>Bestilling skal ske ved rekvisition, som udfyldes med angivelse af mødets emne og navnet på arrangøren, og underskrives af den ansvarlige. Rekvisitionen skal endvidere angive mødets start- og sluttidspunkt, antallet af deltagere, samt hvilke varer serveringen omfatter.</p> <p>I tilfælde, hvor Forpagter ikke kan overholde en kort tidsfrist, er Filminstituttet og Filminstituttets øvrige lejere berettiget til at anvende anden leverandør.</p> <p>Forpagter er forpligtet til at servere før mødets start og til at rydde af og hente brugt service, så snart et møde er slut. Dette gælder også ved indlejninger, der afholdes i mødelokaler.</p>



Service/forpagters personale	Forpagter har ansvar for, at personalet er serviceminded og imødekommende både i kantinen og i publikumsområderne, og at medarbejderne er informeret om Cinematekets væsentligste tilbud og indhold.
Samarbejde	<p>Forpagter er forpligtet til at tage aktiv del i at være en integreret del af Cinematekets samlede udtryk og kulturelle tilbud.</p> <p>Det forventes, at Forpagter bidrager til et godt samarbejde ved at bakke op om Cinematekets tiltag samt Filminstitutets arrangementer og behov ved møder.</p> <p>Derudover forventes det, at Forpagter selv tager initiativer til opgradering af restauranten som service, indretning, varesortiment og laver særlige tilbud eller andet, der gør restauranten og Caféen attraktiv, fx fredagsbar i Caféen.</p> <p>Der holdes løbende orienterende møder mellem Forpagter og Filminstitutet. Som udgangspunkt afholdes møder hver 3. måned. På disse møder orienteres/drøftes driften af caféen og restauranten, ligesom kantinen, sortiment og markedsføring af caféen og restauranten kan drøftes.</p> <p>Det daglige samarbejde finder sted mellem Forpagter eller dennes stedfortræder i SULT og en af Filminstitutet udpeget ansvarlig. Denne skal sørge for at holde Forpagter underrettet om aktiviteter på Filminstitutet.</p> <p>Forpagter og Cinemateket samarbejder som ligeværdige partnere om arrangementer for gæster med kombinationer af 'Film + Mad'. Samarbejdet skal tilbyde gæsterne gode oplevelser.</p> <p>Begge parter forpligter sig til at optræde som arrangører såvel som leverandører til priser og kvalitet, som passer til målgruppen. Der afholdes løbende møder om arrangementer i forbindelse med planlægning af månedsprogrammer og større events som Kulturnatten og Open Air i Kgs. Have. Ved disse arrangementer forventes det, at Forpagter indgår aktivt i samarbejdet og bidrager til at skabe et succesfuldt event, både i form af varesortiment, der passer til eventet, ekstra services samt personale, der kan varetage denne opgave.</p>



	<p>Dette gælder ligeledes ved indlejninger, hvor eksterne kunder lejer sig ind i Cinematekets lokaler og forpagter leverer forplejningen og i festivalperioder, hvor Cinemateket indgår samarbejde med eksterne festivaler.</p>
Indretning	<p>Filminstituttet har ansvaret for al indretning af samt skiltning i café/restaurantens lokaler. Forpagter er meget velkommen til at stille forslag til udsmykning og indretning, som dog skal godkendes af Filminstituttet. Der skal skabes passende referencer til filmkunsten /mediet- i form af materiel, blade og lignende.</p>
Markedsføring	<p>Forpagter står for al markedsføring af caféen og restauranten. I særlige tilfælde kan der aftales fælles markedsføringstiltag mellem Filminstituttet og Forpagter, jf. uddybning i pkt. 16 i kontrakten.</p>
Hygiejniske krav	<p>Caféen/restauranten/kantinen skal drives efter reglerne i lov om hotel- og restaurationsvirksomhed, de til enhver tid gældende regler om behandling mv. af fødevarer og hygiejne samt ordensbekendtgørelsens forskrifter. Forpagter er ansvarlig for, at såvel den daglige ledelse som det ansatte personale er i besiddelse af de nødvendige kvalifikationer og uddannelsesmæssige baggrund på hygiejneområdet.</p>

